

Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



Baguette / Stangenbrot

100g Roggenvollkornmehl
½ TL Zucker
½ Würfel Hefe
1 kg Weizenmehl
35g Salz



Aus Roggenmehl, 200ml Wasser, Zucker und der Hefe einen Vorteig herstellen und diesen eine Stunde abgedeckt gehen lassen.

Weizenmehl, 400ml Wasser und Salz zum Vorteig geben und zu einem festen Hefeteig verarbeiten. Diesen abgedeckt eine Stunde gehen lassen.

Den Teig zu vier langen Teigsträngen formen. Auf ein gefettetes Backblech geben und weitere 15 Minuten ruhen lassen.

Die Baguettes mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Messer mehrfach einschneiden. Bei 220 Grad Ober-/ Unterhitze ca. 20-25 Minuten backen. Auf einem Ofengitter auskühlen lassen.

Tipp: Geben Sie noch 1 EL Backmalz an den Teig, das lässt das Baguette noch besser aufgehen und sorgt für eine schöne Kruste. Zu bekommen im Bäckerfachhandel.